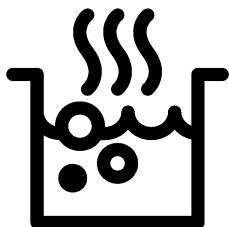




**Вбудована варильна панель**

**Посібник користувача**



**HII 64500 UFT**

**UK**

185.9284.98/R.AB/20.11.2020/4-4

7757188675

# Шановний покупцю!

## Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Вєко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути. Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Інструкції з техніки безпеки 4**

Мета використання .....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин .....	5
Електрична безпека .....	5
Безпека під час транспортування .....	6
Безпечне встановлення .....	7
Безпека використання .....	7
Застереження щодо температури .....	8
Використання приладдя .....	8
Безпека при готуванні .....	8
Електроіндукція .....	9
Безпечне обслуговування та очищення	9

**2 Екологічні інструкції 11**

Правила щодо відходів .....	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів .....	11
Утилізація пакувальних матеріалів .....	11
Поради з енергозбереження .....	11

**3 Ваш виріб 12**

Опис виробу .....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом .....	13
Управління конфорками .....	13
Загальна інформація про плиту .....	14
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	15

**4 Перше використання 16**

Перша чистка .....	16
--------------------	----

**5 Правила експлуатації варильної панелі 17**

Загальна інформація про використання печі .....	17
Панель управління .....	21

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 33**

Загальні попередження про приготування їжі на плиті .....	33
---	----


**7 Догляд і технічне обслуговування 34**

Загальна інформація щодо очищення	34
Чищення плити .....	35
Очищення панелі управління .....	35

**8 Пошук та усунення несправностей 36**

## 1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
  - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
  - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
  - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
  - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
  - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
  - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
  - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- !** Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
  - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
  - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.


 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.

- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.

 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без

- заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
  - Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
  - Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
  - Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
  - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
  - Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
-  **Безпека під час транспортування**
- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
  - У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
  - Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу

на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



#### Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



#### Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте

електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.

- **УВАГА:** Якщо поверхня печі розтріскується, відключіть виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.

- Тиск пари з поверхні печі, а також волога можуть призвести до ковзання або скакання каструлі. З цієї причини переконайтесь, що дно горщика та поверхня плити завжди сухі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



**Застереження щодо температури**

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Вогненебезпечно: Забороняється зберігати

будь-які предмети на духовій шафі.



- Використання приладдя
- **УВАГА:** Духову шафу слід зберігати лише у спеціальній упаковці, розробленій виробником або виготовленій відповідно до стандартів виробника. Неправильне зберігання духової шафи може призвести до нещасних випадків.



- **Безпека при готуванні**
- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** При готуванні з твердою або рідкою олією небезпечно залишати піч, це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; Відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною кришкою (тощо).
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в



їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.



### Електроіндукція

- Конфорки вашої духової шафи використовують вдосконалену технологію «Електроіндукція». Для індукційних конфорок, які економлять час та електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна плита створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують такі пристрої, як кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не

покладайтеся на датчик посуду.

- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під духовою шафою, можуть нагріватися під час тривалого та інтенсивного використання. Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під духовою шафою.
- Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.



### Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки

на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла.

Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.

## 2 Екологічні інструкції

### Правила щодо відходів

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

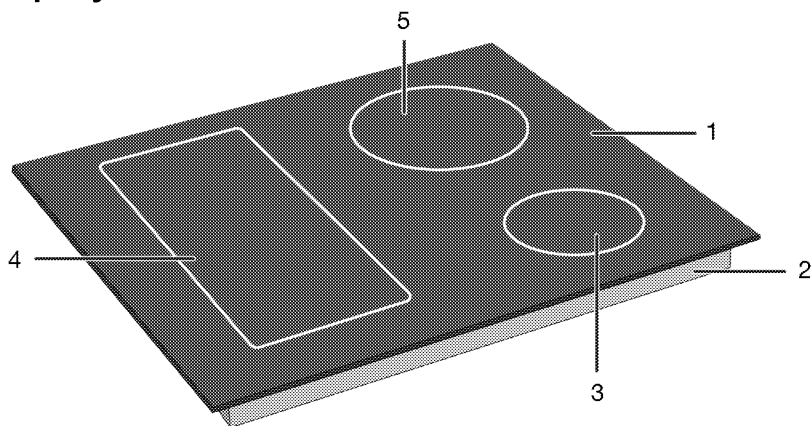
### Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте зони розігріву духовки та основи для каструль чистими. Бруд зменшує тепловіддачу від зони нагрівання їжі або основи для каструль.

### 3 Ваш виріб

#### Опис виробу



1 Скляна поверхня приготування

2 Нижня частина корпусу

3 Індукційна зона приготування

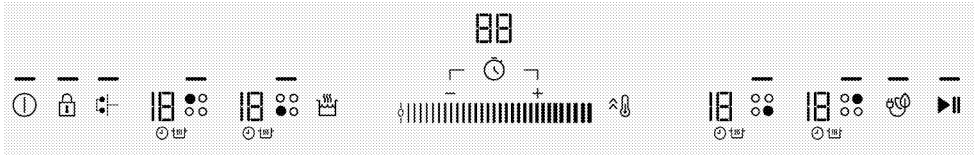
4 Індукційна зона приготування

5 Індукційна зона приготування

## Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.











### Управління конфорками







#### Область налаштування рівня температури









#### Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка підтримування тепла
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка економного режиму
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера

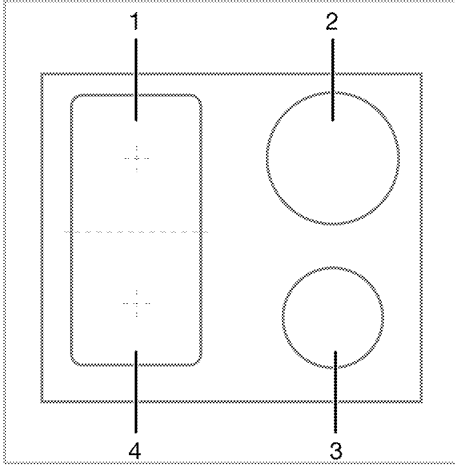
#### Кнопки вибору зони приготування

-  : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
-  : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

#### Індикатори

-  : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
-  : Індикатор температури відповідної зони приготування
-  : Індикатор таймера
-  : Символ таймера
-  : Символ таймера відповідної зони приготування
-  : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування

## Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша плита оснащена широкими (гнучкими) поверхнями для готування. Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ




### Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	45,2 мм*/580 мм/510 мм
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В; 50/60 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання	макс. 7,4 кВт

### Горілки

Ззаду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2200Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	145 мм
Потужність	1500 Вт / Підсилення: 2200 Вт
Ззаду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	210 мм
Потужність	2400 Вт / Підсилення: 3700 Вт

\* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.

-  Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
-  Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
-  Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

## 4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

### Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

**ПРИМІТКА** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

**ПРИМІТКА** Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.



## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація про використання печі

#### Загальні попередження

- Не допускайте падіння предметів на піч. Навіть дрібні предмети, такі як солонки, можуть пошкодити піч. Не використовуйте тріснуту піч. Вода може просочитися через тріщину і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), негайно вимкніть виріб, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Не ставте пластикові каструлі/пательні на прилад, оскільки вони можуть розплавитися. Негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.

- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

#### Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Контур закривається, коли на ньому розміщуються каструлі/пательні, придатні для індукційного приготування, а електромагніт прямо під скляною поверхнею створює магнітне поле. Металевий корпус каструль/сковорідок нагрівається, забираючи енергію з цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каструль/сковорідок.

#### Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.

- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективно приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечно використання у разі можливих випадків під час готування.

#### **Для безпечного використання:**

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrул/сковорідок з поверхню до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви

використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

#### **Пательні/горщики для готування**

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Розмір горщиків/сковорідок повинен відповідати зони індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

#### **Відповідні каstrулі/горщики:**

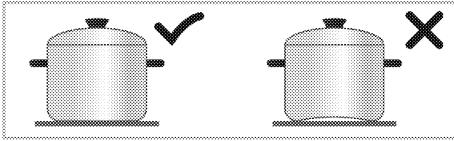
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

#### **Непридатні горщики/сковорідки:**

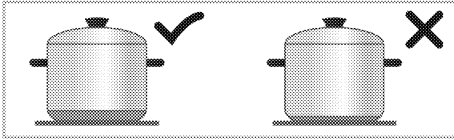
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

#### **Рекомендації:**

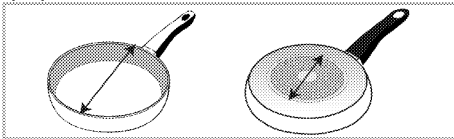
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



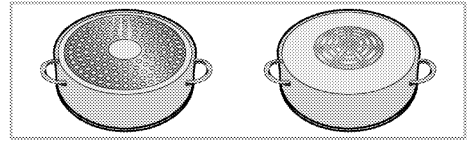
- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.




- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою.



## Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

- Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
- Сумісна, якщо  не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

## Рекомендовані розміри кастрель/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 180 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Виявлення кастрель/каструль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрель. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрель/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище.

## Автоматичне виявлення горщиків/сковорідок для готування

Коли ви ставите на плиту будь-які горщики/каструлі, сумісні з індукційною плитою, панель для готування автоматично визначає, на якій конфорці встановлено

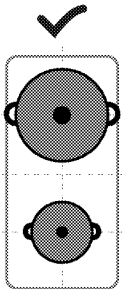
сковорідку/каструлю, та надає вказівки на панелі управління. «0» блимає протягом 10 секунд на дисплеї температури відповідної поверхні для готування, де ви встановили каstrулі/сковорідки. Таким чином, ви можете обирати та керувати поверхнею для готування там, де розміщені сковорідки/каstrулі, швидко встановивши значення температури. Встановлення значення температури поверхні для готування описано в наступних розділах.

### **Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею**

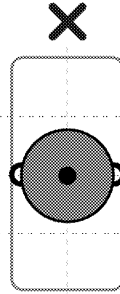
Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каstrулі.

### **Як дві незалежні зони приготування їжі**

Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каstrулями/сковорідками. Розмістіть горщики/каstrулі, центруючи в окремих зони для готування.

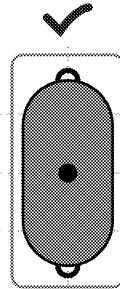


### **Як дві незалежні зони приготування їжі**

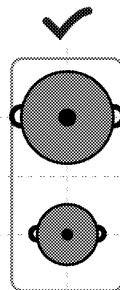


Для приготування їжі з однією каstrулею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте каstrулі/сковорідки в центрі зони готування.

### **Як єдина зона готування**

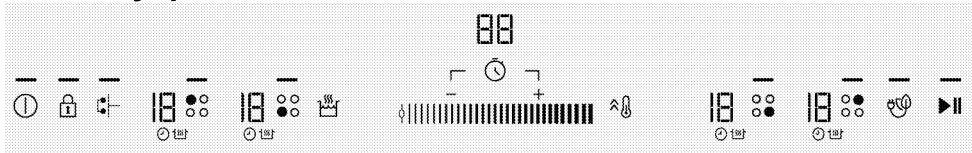


Для приготування страв у великих каstrулях/сковорідках, розмістіть каstrулі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.



Якщо ви хочете готувати з двома різними каstrулями/сковорідкам и на одному рівні температури, ви можете поєднати конфорку з широкою (гнучкою) поверхнею і готувати у двох різних каstrулях/сковорідках при однаковій температурі. Розмістіть каstrулі/сковорідки так, щоб центри зон були знову відцентровані.











# Панель управління







## Область налаштування рівня температури








### Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка підтримування тепла
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка економного режиму
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера


## Кнопки вибору зони приготування

-  : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
-  : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч


## Індикатори

-  : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
-  : Індикатор температури відповідної зони приготування
-  : Індикатор таймера
-  : Символ таймера відповідної зони приготування
-  : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування

## Загальні застереження для панелі управління

- i** Управління пристроєм здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
- i** Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.
- i** Плита автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.
- i** Прилад самостійно вимикається з міркувань безпеки, якщо будь-яку кнопку (🔒) натискати протягом тривалого часу.
- i** На активованих або вибраних кнопках світиться індикатор .

### Увімкнення плити

1. Торкніться кнопки ① на панелі управління.
- Загориться індикатор  на кнопці ①. Плита готова до використання.

### Вимкнення плити

1. Торкніться кнопки ① на панелі управління.
- Плита вимикається і повертається в режим очікування.

### Індикатор залишкового тепла

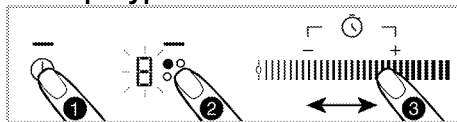
Для кожної конфорки на панелі управління виділений індикатор нагрівання. Цей індикатор вказує на те, що плита все ще гаряча, коли її вимкнено. Не торкайтесь відповідної


конфорки, поки індикатор залишкового тепла не вимкнеться.

Символ	Опис
H	Висока температура
h	Низька температура

- i** У разі відключення електроенергії індикатор залишкового тепла не світиться і не попереджує користувача про гарячі конфорки.

### Увімкніть конфорку (зону приготування) і встановіть рівень температури



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
  2. Торкніться кнопки вибору конфорки, яку потрібно увімкнути.
- Символ «0» відображається на екрані конфорки, а індикатор  відповідної кнопки вибору конфорки світиться.
3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між «0» та «19».

Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

**i** Якщо ваша плита перегрівається, рівень конфорок знижується до рівня 14, якщо рівень вище 14, і з міркувань безпеки їх не можна встановити на вищий рівень нагріву. Коли температура вашої плити знижується до безпечного рівня, можна буде знову встановити її на більш високий рівень. У разі критичного нагрівання вашої плити плита сама вимикається, і конфорки не можна використовувати.

### Вимкнення конфорок:

Вибрану конфорку можна вимкнути 3 різними способами:

#### 1. Встановивши температуру як "0"

Ви можете вимкнути конфорку, зменшивши налаштування температури до «0».

#### 2. Використання функції вимкнення таймера для потрібної конфорки

Коли час сплине, таймер вимкне підключену до нього конфорку. Усі дисплеї вказують «0» або «00». Символ ⌚ на дисплеї конфорки зникає.

Налаштування таймера для зони конфорки описано в наступних розділах.

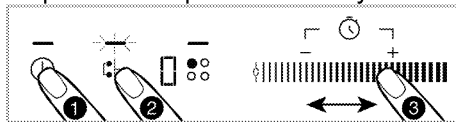
#### 3. Торкаючись відповідного символу зони конфорки протягом приблизно 3 секунд

Торкніться символу конфорки, яку потрібно вимкнути, приблизно на 3 секунди.

### Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі) (якщо на плиті є зони конфорок із широкими поверхнями)

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ⌚.

2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.  
» Символ 0 відображається на екрані задньої дальньої конфорки, а індикатор — зони конфорки з широкою поверхнею спалахує.



3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між 0 та 19.

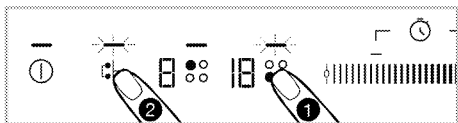
Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

» Плита починає працювати. Якщо обрана інша конфорка або якщо ви зачекаєте 10 секунд, не виконуючи жодних операцій, індикатор конфорки з широкою поверхнею буде світитись постійно.

**i** В якості прикладу описані конфорки з широкою поверхнею зліва. Якщо конфорка праворуч має широку поверхню, те саме стосується і конфорок праворуч.

### Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі), коли одна або обидві конфорки зліва працюють (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)

Поки одна або обидві конфорки зліва працюють окремо, ви можете поєднати обидві конфорки, активуючи конфорку з широкою поверхнею. Таким чином, ви можете управляти ширшою поверхнею плити з однаковими значеннями.

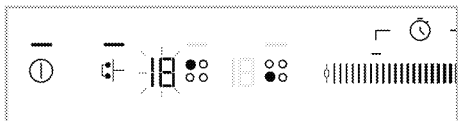


1. Поки одна або обидві конфорки зліва працюють, виберіть будь-яку з конфорок ліворуч.

2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.

» На дисплеї задньої лівої зони конфорки відображається температура зони лівої конфорки, яку ви вибрали раніше, і спалахує індикатор зони конфорки з широкою поверхнею.

» Комбіновані конфорки продовжують працювати з температурою та, якщо це можливо, з налаштуванням таймера на вибраній вами лівій конфорці. Значення для лівої конфорки, яку не було обрано до комбінування, скасовано.



» Щоб в подальшому змінити значення температури, активуйте зону конфорки з широкою поверхнею, торкнувшись кнопки її вибору. В полі налаштування встановіть рівень температури, який потрібно змінити.

**i** Якщо торкнутися будь-якої з кнопок вибору зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.


### **Вимкнення конфорок з широкою поверхнею (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)**

Зону конфорки з широкою поверхнею можна вимкнути 4 різними способами:

**1. Встановивши температуру як "0"**

Ви можете вимкнути конфорку із широкою поверхнею, зменшивши температуру до "0".

### **2. Використання функції вимкнення таймера для зони конфорки з широкою поверхнею**

Коли час сплине, таймер вимикає конфорку з широкою поверхнею. Відобразиться екран лівої зони конфорки **0**, і відображається дисплей годинника **00**. Символ  на задній лівій панелі конфорки вимикається.

### **3. Торкнувшись символу будь-якої з лівих конфорок**

Якщо торкнутися символу будь-якої кнопки лівої зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.


### **4. Торкаючись символу зони конфорки з широкою поверхнею протягом приблизно 3 секунд**

Якщо доторкнутися до символу зони конфорки з широкою поверхнею і утримувати протягом приблизно 3 секунд, зона конфорки вимкнеться.

### **Налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ)**

Ви можете використовувати підсилювач для нагрівання з максимальною потужністю. Однак ми не рекомендуємо готувати протягом тривалого періоду з цими налаштуваннями. Налаштування високої потужності може бути доступне не на всіх плитах. Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.

### **Безпосередній вибір параметра потужності (ПІДСИЛЮВАЧ):**

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .





2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.

3. Торкніться кнопки .

Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори. Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.


### **Вибір налаштування високої потужності (BOOSTER), коли зона конфорки активна:**

1. Торкніться кнопки , коли плита ввімкнена, і відповідна зона конфорки працювала принаймні протягом 20 секунд на певному рівні.

 Зона конфорки повинна працювати принаймні 20 секунд на обраному рівні.

2. Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори. Коли закінчується період налаштування високої потужності, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.

### **Вимкнення налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ) перед його закінченням:**


Ви можете вимкнути налаштування високої потужності, коли завгодно, торкнувшись кнопки .

### **Швидке розігрівання**

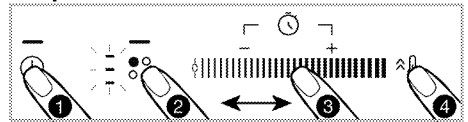
Функція швидкого нагрівання полегшує приготування їжі. Усі конфорки оснащені функцією швидкого нагрівання. Функція швидкого нагрівання може


працювати протягом 20 секунд після встановлення бажаної температури зони конфорки.

Ця функція використовується для швидкого нагрівання протягом короткого часу. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки продовжує працювати з заданим рівнем температури.

 Функція швидкого нагрівання може працювати протягом перших 20 секунд після увімкнення плити.

### **Вибір функції швидкого нагрівання:**



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .

2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок

3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.

4. Торкніться кнопки .

Обрана зона конфорки працює з великою потужністю протягом періоду, зазначеного в наступній таблиці. На дисплеї конфорки відображаються відповідно 3 індикатори та вибраний вами рівень температури.

5. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.

**Таблиця:** Робочі періоди для швидкого нагрівання

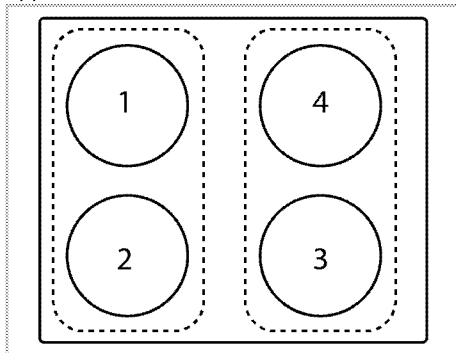
Рівень температури		Обмеження періоду експлуатації - секунди
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

### Використання 2 конфорок одночасно


Ефективність плити може відрізнятись залежно від кількості активних конфорок. Якщо одночасно використовуються дві конфорки, повинні використовуватися конфорки на одній стороні. Таким чином, слід досягти кращих характеристик приготування їжі та виявлення каструлі/сковороди. На малюнку нижче ви можете побачити рекомендований спосіб

використання двох конфорок одночасно.



Через обмеження загальної потужності конфорок рівень встановленої першої конфорки може бути знижений відповідно до встановлених рівнів температури, якщо одночасно працюють як ліва, так і права панелі.

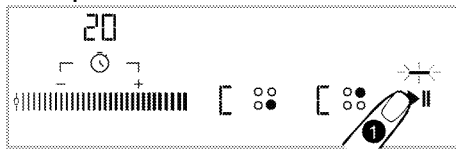
### Вимкнення функції швидкого нагрівання:


Ви можете вимкнути функцію швидкого нагрівання, коли завгодно, торкнувшись кнопки .

### Блокування очищення

Блокування очищення дозволяє користувачеві здійснювати очищення протягом короткого періоду часу, запобігаючи роботі всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, коли плита увімкнена. Протягом цього періоду прилад не отримує електроенергії.

### Активування блокування очищення



1. Поки плита увімкнена, утримуйте кнопку  натиснутою, доки на екрані годинника плити не відобразиться 20.

» На екрані годинника плити вмикається індикатор ►|| і відлік починається з 20. Символ "С" на дисплеї конфорки з'являється символ. Протягом цього періоду не можна використовувати жодну кнопку, крім кнопки ①.

### **Вимкнення блокування очищення**

Вам не потрібно натискати жодну кнопку, щоб вимкнути блокування очищення. Плита подає один сигнал через 20 секунд, індикатор ►|| вмикається, а блокування очищення автоматично вмикається.

**i** Якщо ви хочете передчасно вимкнути блокування очищення, зачекайте, доки "С" символ не зникне з дисплея конфорки, доторкнувшись до кнопки ►||.

### **Блокування від дітей**

**Якщо плита вимкнена**, ви можете захистити плиту блокуванням від дітей, щоб діти не вмикали плиту. Ви можете активувати або вимкнути функцію блокування від дітей, коли плита вимкнена (режим очікування).

#### **Активация блокування від дітей**

1. Коли плита вимкнена, утримуйте натиснутою кнопку ① **поки не почуєте два** сигнали.

Функція блокування від дітей повинна бути активована, а індикатор — кнопки ① повинен засвітитися.

**i** Якщо якась кнопка буде натиснута в той час як блокування від дітей буде активним, індикатор ① почне блимати.

#### **Вимкнення блокування від дітей**

1. Коли блокування від дітей буде активним, утримуйте натиснутою кнопку ① **поки не почуєте один** сигнал.

» Функція блокування для дітей повинна бути вимкнута, а індикатор — кнопки ① не повинен світитися.

### **Блокування кнопок**

**Якщо плита в активному стані**, ви можете активувати блокування кнопок, щоб запобігти випадковій зміні функцій.

#### **Активация блокування кнопок**

1. **Якщо плита в активному стані**, натисніть і утримуйте клавішу ①, **поки не прозвучать два** сигнали. Індикатор — кнопки ① буде блимати, і все конфорки повинні бути заблоковані.

**i** Ви можете активувати блокування кнопок, лише поки плита перебуває в робочому режимі. Під час активного блокування кнопки працює лише кнопка ①. При натисканні на будь-яку іншу кнопку, індикатор — кнопки ① блимає, щоб вказати на активне блокування. Якщо ви вимкнете плиту, коли кнопки заблоковані, блокування кнопок вимкнеться, щоб знову увімкнути конфорку.

#### **Вимкнення блокування кнопок**



1. Утримуйте кнопку ① натиснутою протягом 2 секунд.


Операція повинна бути підтверджена звуковим сигналом. Індикатор — кнопки ① вмикається і панель управління буде розблокована.





#### **Функція таймера**



Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не потрібно наглядати за плитою протягом усього періоду приготування. Зона конфорки автоматично вмикається після вибраного вами періоду.


## Активация таймера


1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.
4. Увімкніть таймер, торкнувшись кнопки .


Символ «00» символ загоряється на екрані таймера, а символ  починає блимати на дисплеї конфорки.


5. Встановіть бажаний час натисканням на кнопки / . Ви також можете прискорити таймер, утримуючи кнопку  або  протягом тривалого періоду часу.

Символ  світиться постійно, блимаючи на дисплеї конфорки протягом певного періоду часу. Якщо символ  світиться постійно, це означає, що функція активована.

 Таймер можна використовувати лише для конфорок, які експлуатуються.

 Повторіть наведену вище процедуру для інших конфорок, для яких потрібно встановити таймер.

 Не можна встановлювати таймер без вибору зони конфорки та рівня температури зони конфорки.

 Поки таймер активний, на екрані таймера відображається час, встановлений для обраної конфорки.

## Вимкнення таймерів




Плита автоматично вимикається, і після закінчення встановленого часу подається звукове попередження.


Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звукове попередження.

**Вимкнення таймерів передчасно**  
Якщо таймер вимкнено передчасно, плита продовжує працювати з заданою температурою, поки не вимкнеться.



Ви можете передчасно вимкнути таймер двома різними методами:


### 1- Вимкнення шляхом зменшення налаштування таймера до рівня "00":

1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Зачекайте, поки «00» символ не відобразиться на екрані таймера, торкаючись кнопки , щоб зменшити значення. Ви також можете прискорити таймер, утримуючи кнопку  або протягом тривалого періоду часу.

Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.

### 2- Вимкнення, торкаючись і утримуючи кнопку таймера протягом приблизно 3 секунд:

1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 3 секунд.

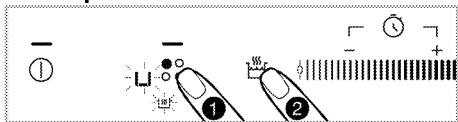
Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.


### Функція підтримування температури (за наявності)


Ви можете використовувати цю функцію, щоб зберегти їжу теплою, коли приготування закінчиться. Функція підтримування температури

використовується двома різними методами; з встановленням та без встановлення таймера.


### Активізація функції підтримування температури без встановлення таймера




1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримування температури і для якої встановлена температура
2. Активуйте функцію підтримування температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

**i** Зона конфорки продовжує працювати при низькій температурі. Символ  та символ "u" світяться на дисплеї конфорки.


### Активізація функції підтримування температури з встановленням таймеру


1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримування температури і для якої встановлена температура і таймер
2. Активуйте функцію підтримування температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

На дисплеї зони конфорки загоряється символ .

Зона конфорки продовжує працювати при заданій температурі протягом встановленого періоду часу. Коли таймер закінчився, він перемикається на функцію підтримування температури і починає працювати при низькій температурі. Символ "u" на дисплеї конфорки з'являється символ.

### Вимкнення функції підтримування температури



1. Якщо таймер активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримування температури. Вимкніть функцію підтримування температури, торкнувшись кнопки . Зона конфорки продовжує працювати з попередніми налаштуваннями періоду та температури.
2. Якщо таймер не активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримування температури. Вимкніть функцію підтримування температури, встановивши бажану температуру, торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по цій області. Плита продовжує працювати при новій температурі, яку ви встановили.

**i** Ви можете скасувати функцію підтримування температури, якщо повністю вимкнути конфорку, торкнувшись кнопки .

### Функція зупинки

За допомогою цієї функції ви можете знизити рівень температури всіх функцій, що активні на плиті (**без таймера**) на деякий час до 1-го рівня.

**i** Якщо таймер встановлений для будь-якої зони конфорки, таймер продовжує працювати під час активації функції зупинки.

1. Торкніться кнопки , поки плита увімкнена. Усі конфорки, які експлуатуються, продовжують працювати на 1-му рівні.
2. Знову торкніться кнопки , щоб запустити всі зупинені конфорки з попередніми налаштуваннями.










## Управління потужністю


За допомогою цієї функції ви можете встановити загальну потужність плити як завгодно. “**Управління потужністю**” включає 9 різних рівнів потужності (див. таблицю - Рівень управління потужністю).


Таблиця - Рівень управління потужністю

Рівень управління потужністю	Загальна потужність
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4.4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт
P9	7,4 кВт

Виконайте наведені нижче дії, щоб змінити загальну потужність вашої плити. Коли плита вимкнена, наступна процедура застосовується протягом 10 секунд.


1. Торкніться кнопки .
2. Торкніться кнопки .
3. Торкніться кнопки .
4. Торкніться кнопки .
5. Торкніться кнопки .
6. Торкніться кнопки , щоб активувати “**Управління потужністю**”.
7. Виберіть бажаний рівень потужності, торкнувшись кнопки . Інший рівень відображається кожного разу, коли ви торкаєтесь кнопки .
8. Підтвердьте вибраний рівень рівня, торкнувшись кнопки .
9. Ваша плита почне працювати з налаштуванням загальної потужності на обраному рівні.


 Налаштування рівня потужності повертається до значень за замовчуванням у випадку відключення електроживлення. Ви повинні зробити налаштування ще раз, щоб виконати зміну.

Ви можете спостерігати за параметрами управління потужності, встановленими, коли плита перебуває в режимі очікування. Для цього просто натисніть кнопку .

## Економічний режим роботи

За допомогою цієї функції ви можете перемкнути всі конфорки на нижчий рівень.

 Економічний режим роботи може бути активований лише для конфорок, які експлуатуються.

1. Торкніться кнопки , поки увімкнена зона конфорки.  
» Активна зона конфорки переходить в економічний режим роботи, і її потужність зменшується наполовину.

## Безпечне та ефективне використання індукційних конфорок

**Принцип роботи:** Індукційний нагрівач нагріває безпосередньо каструлю завдяки принципу його роботи. Таким чином, він має багато переваг перед іншими типами плит. Він працює ефективніше, а поверхня конфорки холодніша.

Ваша індукційна плита оснащена чудовою системою безпеки, яка забезпечує максимальну безпеку роботи.

**i** Ваша плита може бути оснащена конфорками діаметром 145, 180, 210 та 280 мм з функцією індукції залежно від моделі. Завдяки функції індукції кожна зона конфорки автоматично визначає посуд, розміщений на ній. Енергія виникає лише в зоні контакту посуду, і таким чином витрачається мінімальний рівень потужності.

### Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.

Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

**Таблиця-1:** Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури		Періоди автоматичного вимкнення - години
19	9	
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Швидке розігрівання	Швидке розігрівання	10 хв

Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

### Захист від перегріву

Ваша плита оснащена деякими датчиками, які забезпечують захист від перегріву. У разі перегріву ви можете спостерігати наступне:

- Зона конфорки, яка працює, може бути вимкнена.
- Обраний рівень може бути зменшений. Однак це не відображається на дисплеї.

### Система захисту від переливу

Ваша плита оснащена системою захисту від переливу. У випадку будь-якого переливу на панель управління з будь-якої причини, система автоматично відключає електроживлення, щоб вимкнути

Рівень температури		Періоди автоматичного вимкнення - години
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6

плиту. У цей час, "E" символ з'являється на дисплеї.

### **Точне налаштування потужності**

Індукційна плита негайно реагує на видані команди, відповідно до її принципу роботи. Налаштування її потужності змінюються дуже швидко. Таким чином, ви можете запобігти переливу їжі (води, молока), яка ось-ось переллється, негайно вимкнувши прилад.



## **6 Загальна інформація щодо приготування їжі**

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

### **Загальні попередження про приготування їжі на плиті**

- Ніколи не наповнюйте сковороду олією більше ніж на третину. Не залишайте її під час нагрівання олії. Надмірно нагріта олія становить пожежну небезпеку. Ніколи не намагайтеся загасити можливий вогонь водою! Коли масло загориться, накрийте його вогняною ковдрою або мокрою тканиною. Коли це буде безпечно, вимкніть піч і зателефонуйте в пожежну.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтесь, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація щодо очищення

#### **▲ Загальні попередження**

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

#### **Для конфорок:**

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть спричинити постійні плями на плитах та компонентах конфорок. Очистіть залишки рідини відразу після охолодження плити, після вимкнення її.

#### **Поверхні з нержавіючої сталі**

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

#### **Скляні поверхні**

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри.

Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

### **Пластикові деталі та пофарбовані поверхні**

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

### **Чищення плити**

#### **Скляна поверхня приготування**

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі

«Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

### **Очищення панелі управління**

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

## 8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

### Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

### Позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

### Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новичий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрита сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

### Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

## Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

## Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

### Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

## Коди помилок/причини та можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,  
Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-

2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,  
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

